



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM CERVIA

DAL 1945 DIAMO VOCE ALLE IMPRESE

Cervia, 6 maggio 2015

Prot. 976

Agli associati in indirizzo
Loro sedi

OGGETTO: ADEMPIMENTI IN MATERIA DI ALLERGENI Reg. UE 1169/2011

Gentile Associato,

Come illustrato nel corso del convegno tenutosi presso la nostra sede il 17 marzo 2015, ti ricordiamo che il 13 dicembre 2014 sono entrate in vigore le disposizioni previste dal regolamento europeo n. 1169/2011, concernenti l'obbligo di fornire informazioni sugli alimenti ai consumatori, che si affiancano a quelle già vigenti nel nostro ordinamento e previste nel decreto legislativo n. 109 del 1992

Ricadono nella normativa europea sia gli alimenti somministrati sia gli alimenti venduti allo stato sfuso, quindi anche da asporto (**bar, ristoranti, alberghi, gastronomie, macellerie, pizzerie al taglio, pasticcerie, gelaterie, ect.**)

Questi in sintesi i principali adempimenti:

1- adozione di procedura scritta di gestione del rischio allergeni che andrà ad integrare il manuale di autocontrollo per l'igiene alimenti.

2- esposizione di cartello generale con dicitura ufficiale come da Nota del Ministero della salute : "PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DEL REG. UE 1169/2011, E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO".

3- adozione di un documento tecnico (scheda o tabella allergeni), contenente tutte le informazioni relative agli allergeni presenti negli alimenti preparati e somministrati.

Il Ministero della Salute ha chiarito che è necessario che le informazioni sugli allergeni presenti negli alimenti risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

Secondo il Ministero, l'operatore, nel predisporre il documento tecnico è libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune.

%

48015 CERVIA (RA) – Via G. di Vittorio, 26 – Tel. 0544/913.913 – Fax 0544/970.573

Cod. Fiscale 92009300390

www.ascomcervia.it – ascomcervia@ascomcervia.it

Ciò potrà avvenire, ad esempio, evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste nel regolamento UE e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre modalità che garantiscano comunque l'informativa corretta al consumatore.

L'associazione conscia delle responsabilità che hanno gli operatori nei confronti della clientela che soffre di allergeni o di intolleranze e **delle conseguenze civili e penali** che possono derivare in ragione di indicazioni omissive od errate fornite dai dipendenti ai clienti, tramite lo studio di consulenza Metodo71, **ha predisposto il servizio di elaborazione della procedura e del documento tecnico di cui ai punti 1 e 3 .**

Al fine di agevolare la corretta attuazione delle indicazioni ministeriali, Federalberghi ha realizzato uno strumento che può essere di aiuto alle imprese per assolvere ai compiti indicati ai punti 2 e 3 che trasmettiamo in allegato

Per Ulteriori informazioni contattare Alessandra Rossini tel. 0544/913.957.

Cordialmente,

Il Direttore
Cesare Brusini

